

EMBUTIDOS
Gilar, S. L.



LONGANIZA ROJA FRESCA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

EMBUTIDO CRUDO, FRESCO Y BLANDO. ELABORADO A PARTIR DE MAGRO Y PANCETA DE CERDO. EMBUTIDO EN TRIPA DE CORDERO NATURAL.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

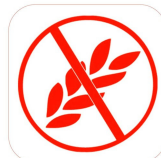
OLOR: TIPOICO DE LA CARNE QUE CONTIENE
SABOR: PROPIO DEL PRODUCTO, CONSECUENTE CON LOS INGREDIENTES QUE COMPORTA
COLOR: ROJO Y BLANCO, TIPOICO DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

MAGRO Y PANCETA DE CERDO, AGUA, SAL, ESPECIAS NATURALES, CORRECTOR DE LA ACIDEZ (E-331 iii), COLORANTE (E-120), POTENCIADOR DEL SABOR (E-621) Y ANTIOXIDANTE (E-301).

ENVASADO - ETIQUETADO - ALMACENAMIENTO

ENVASE: CUELGOS DE TRIPA DE CORDERO DE VARIOS PESOS Y TAMAÑOS, AL NATURAL O ENVASADAS A VACIO O ATMOSFERA PROTECTORA..
ETIQUETADO: LONGANIZA ROJA FRESCA
ALMACENAMIENTO: EN REFRIGERACION ENTRE 0-5°C
CONSUMO PREFERENTE: 14 DIAS DESDE SU FABRICACION REFERENCIA ETIQUETA



SIN GLUTEN
Gluten free

EMBUTIDOS GILAR, S.L.

AVENIDA DE YECLA Nº36 JUMILLA (MURCIA)

TLF/FAX:968780383

email: info@embutidosgilar.com

www.embutidosgilar.com